Curry-Ei auf Erbsen-Minz-Püree, Kurkuma-Kartoffeln

Für zwei Personen

Für das Curry-Ei:

4 Eier, L	2 TL Korma-Currypulver	Olivenöl
Salz		

Für das Erbsen-Minz-Püree:

500 g TK-Erbsen	3 Schalotten	125 g Butter
100 ml Sahne	1 Bund Minze	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Kurkuma-Kartoffeln:

500 g vorw. festk. Kartoffeln	20 g Kurkuma	Olivenöl
20 g Meersalz		

Für die Garnitur:

2 EL Erbsensprossen	2 Zweige Minze	1 TL Chiliflocken

Für das Curry-Ei:
Die Eier in Salzwasser 7 Minuten kochen.
Kalt abschrecken, abkühlen lassen und pellen.
Eierspitze anschneiden und in Korma-Currypulver wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Eier im Öl braten. Das Öl sollte nicht zu heiß werden, damit die Eier nicht platzen.

Für das Erbsen-Minz-Püree:
Schalotten abziehen, würfeln und in einer Pfanne mit heißem Olivenöl anschwitzen. Erbsen dazugeben. Danach Butter zugeben und kurz aufkochen lassen. Sahne zugeben und ebenfalls kurz aufkochen lassen.
Minze klein schneiden und zugeben. Alles in den Mixer geben und pürieren.

Für die Kurkuma-Kartoffeln:
Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Olivenöl, Kurkuma und Meersalz über die Kartoffeln geben und gut einmassieren. In einer Pfanne mit Olivenöl knusprig braten.

Für die Garnitur:
Minze waschen, abbrausen und trockenwedeln. Blätter abzupfen.
Das Erbsen-Minz-Püree auf den Tellern verstreichen.
Gebratenes KormaCurry-Ei auf das Püree legen. Kartoffeln um das Püree anrichten. Alles mit Erbsensprossen, Minze und Chiliflocken garnieren.

Margitta Kröger am 12. Juni 2025